



UFA BP ASCR

ART DU SERVICE
ET COMMERCIALISATION
EN RESTAURATION

2 ANS

FORMATION
PAR ALTERNANCE

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Être titulaire d'un diplôme de la spécialité suivante : CAP Restaurant ou BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie (niveau V) Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration ou technologique (niveau IV)
- Possibilité de signer un contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans
- Rechercher un employeur qui accepte de vous prendre en apprentissage. Une fois que vous êtes tombé d'accord sur le diplôme, la date de début du contrat, il faut prévenir le centre de formation et nous communiquer que vous avez trouvé un employeur et s'assurer qu'il reste de la place pour vous accueillir

Ce sera la signature de votre contrat (demandé par l'employeur) qui validera votre inscription

FONCTIONS PRINCIPALES

Organisation et supervision de la prestation de service

- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Établir les emplois du temps et les plans de salle
- Contrôler la propreté de tous les endroits où le client est susceptible de passer
- Contrôler l'approvisionnement des consignes et des offices, l'état des ménagères et des supports de vente
- Vendre et assurer une prestation
- Établir et entretenir une relation commerciale avec les clients
- Prendre les réservations et les commandes
- Conseiller les clients et traiter les réclamations
- S'assurer en permanence de la satisfaction du client
- Coordonner les activités entre la salle et la cuisine
- Assurer et coordonner le service des mets et des boissons
- Veiller à l'exécution des tâches, contrôler les rectifications
- Facturer et encaisser
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Concevoir et actualiser des supports de vente
- Animer une équipe
- Intégrer les nouveaux arrivants et former du personnel
- Analyser son travail et celui de son équipe et proposer d'éventuels aménagements
- Prévenir et gérer les conflits

NOMBRE DE SEMAINES DE FORMATION À L'UFA :

12 semaines en 1ère année (420 heures/an)
11 semaines en 2ème année (385 heures/an)



ART DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION



LES DISCIPLINES

DOMAINE GÉNÉRAL 40% du temps de formation à l'UFA

- Expression Française et Ouverture au monde - Éducation civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Anglais
- Éducation physique et sportive

DOMAINE PROFESSIONNEL 60% du temps de formation à l'UFA

- Conception et organisation de prestation de restauration
- Commercialisation et service
- Gestion de l'activité de restauration

CONTENU DE LA FORMATION

- D'effectuer un échange linguistique, professionnel et culturel avec la Grande-Bretagne
- Développer des échanges réguliers du suivi de formation de chaque apprenti avec les maîtres d'apprentissage et l'équipe éducative de l'UFA

CAPACITÉS TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Faire respecter les étapes du service
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Argumenter des propositions d'amélioration du service
- Garantir un accueil conforme à l'image de l'établissement

CAPACITÉS RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES

- Être souriant, disponible, discret, agréable
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable
- Accueillir le client en maîtrisant les gestes, l'expression du visage, le choix du langage
- Installer, dès l'arrivée du client, un climat de convivialité en appliquant les codes de l'établissement
- S'adapter à la diversité des clients

INSERTION DANS LA VIE PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Insertion dans la vie professionnelle en tant que chef de rang avec possibilité d'évoluer vers les fonctions de maître d'hôtel. Le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des restaurants à vocation gastronomique. Après une expérience professionnelle, il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration
- BTS en alternance

TOTAL HEURES APPRENTIS : 35 heures/semaine
L'examen se déroule en Contrôle en Cours de Formation (CCF).